

Faktoja tomaateista ja Muttista



Tomaattien historia

Tomaatit ovat lähtöisin Etelä-Amerikan Andeilta, josta ne tulivat Eurooppaan espanjalaisten mukana 1500-luvulla. Sekä espanjalaiset että italialaiset ymmärsivät jo tuolloin käyttää tomaatteja salaateissa ja muissa ruokalajeissa, kun ihmiset muualla Euroopassa vielä uskoivat niiden olevan myrkyllisiä. Tästä syystä tomaattia käytettiin aluksi pääasiallisesti koristekasvina. 1900-luvun alussa tomaatin viljely alkoi toden teolla myös Euroopassa. Nykyisin tomaattilajikkeita on olemassa useita, joista osa sopii Pohjolan kylmään kesäilmastoon ja toiset Italian kuumaan aurinkoon. Maailmassa tuotetaan joka vuosi noin 42 722 miljoonaa tonnia tomaatteja, joista 5 700 miljoonaa tonnia Italiassa. Tomaattien välillä on suuria eroja. Tomaatin hedelmä voi olla esimerkiksi suuri ja lihaisa tai pieni kirsikankokoinen. Pinta voi olla sileä tai uurteinen, muoto pyöreä tai päärynänmallinen ja väriltään hedelmä voi olla punainen, keltainen tai oranssi.

Hyödylliset tomaatit

Lykopeeni on tehokas antioksidantti ja suojaa soluja vapailta radikaaleilta, jotka kiihdyttävät vanhenemista ja edesauttavat ikääntymiseen liittyvien sairauksien kehittymistä. Tomaatit sisältävät suuria määriä lykopeenia, joka on karoteenien ryhmään kuuluva luontainen väriaine, josta tomaatit saavat myös tyypillisen punaisen värinsä.

Lämpö edesauttaa lykopeenin erityistä muuttaen sen rakennetta, minkä ansiosta lykopeeni muuttuu helpommin ihmiskehon käyttöön sopivaksi. 100 grammaa tuoreita kuumentamattomia tomaatteja sisältää 3-5 milligrammaa lykopeenia, kun puolestaan teollisesti valmistetut tomaattimurskat ja –pyreet sisältävät sitä huomattavasti suuremman määrän.

Keksintö nimeltään Polpa

Vuonna 1969 Mutti teki vallankumouksellisen keksinnön murskata tomaatit aiempaa hienommiksi. Kahden vuoden kehitystyön jälkeen tomaattimurska oli valmista patentoitavaksi ja myytäväksi. Innovaation päämies oli Ugo Mutti, joka antoi uudelle tuotteelle nimen Polpa, joka tarkoittaa tomaatin punaista lihaa. Yhä tänäkin päivänä käytössä on sama alkuperäinen valmistusmenetelmä, joka on yrityksen tarkasti vaalima salaisuus. Muttin tomaattivallankumouksen myötä syntynyt Polpa on yhä tänä päivänä yksi maailman johtavista tomaattivalmisteista.

Erona useisiin muihin tomaattimurskiin Polpaan käytettävät tomaatit ovat saaneet kypsyä pitkään Italian auringon alla ennen poimimista. Tomaatin kuorimisen, siivilöinnin ja pilkkomisen ohessa niistä poistetaan keltaiset ja vihreät osat. Säilöminen tapahtuu vielä samana päivänä. Tuotteeseen ei lisätä säilöntä- tai makuaineita, sillä hyvä makuu lähtee korkealaatuisista ja hitaasti auringossa kypsyneistä tomaateista itsestään.

Muttin historia

Muttin kantaisä Giovanni Mutti (1804-1894) oli vanhan maanviljelyssuvun perillinen Vicofertilen alueelta läheltä Parmaa. Jo 15 vuotta ennen kuin moderni maanviljelytietämys levisi, Giovanni oivalsi vuoroviljelyperiaatteen edut. Sama menetelmä on yhä tänäkin päivänä käytössä maanviljelyssä.

Vuonna 1899 Giovannin jälkeläinen Marcello Mutti perusti tomaattienkäsittelylaitoksen. Toiminta oli aluksi käsityövaikutteista, mutta muuttui hiljalleen yritysmäisemmäksi. Vuonna 1911 teollisuuden ja maanviljelyn maailmannäyttelyssä Roomassa Muttille myönnettiin *Ensimmäisen luokan kultamitali* tuplakonsentroidun tomaattipyreen valmistamisesta. Sittenkin Muttille on myönnetty useita palkintoja tuotekehittelystä ja uusien maukkaiden tuotteiden lanseerauksesta. Perheyritys on nyt rekisteröity osakeyhtiöksi ja kuuluu Italian johtaviin tomaattituotevalmistajiin.

Muttin tuotevalikoima Suomessa - Polpa

Polpaa myydään Suomessa sekä maustamattomana että maustettuna. Lisäksi valikoima sisältää tuplakonsentroidun Polpa-tomaattipyreen sekä muutamia muita tomaattisäilykkeitä. Uutena pakkauskokona markkinoille tulee 2 x 210g –pakkaus, jotta jokaiselle ruuanlaittajalle olisi tarjolla sopiva määrä tuoreiden tomaattien makua hienojakoisen tomaattimurskan muodossa.